Мисс Вареничная

Любимые и необычные вареники, пельмени и кое-что ещё

Алёна Солодовиченко

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Признайтесь, вы все еще покупаете пельмени и вареники в магазине? Думаете, что возня с тестом и лепка отнимают кучу времени и вообще нецелесообразны? А это, между прочим, очень медитативное занятие, с которым легко отвлечься от забот и суеты. А если подключить к процессу всю семью, то это еще и весело! Что выбираете: классические сладкие вареники с творогом или вишней, а может быть, оригинальные со шпинатом и брынзой? А как насчет настоящих сибирских пельменей или пикантных с копченым лососем? Шеф-повар Алёна Солодовиченко (@alena-solod_) предлагает такую богатую коллекцию пельменей и вареников, которая вам и не снилась!

- Алена Солодовиченко
  -
  - Вареничная Мисс
  - Глава 1
    -
    - Окунемся в историю
    - Учимся лепить
    - Виды лепки
      - Косичка
      - Оригинальная форма
      - Елочка
      - Розочка
    - Вареники vs пельмени
  - Глава 2
    -
    - Вареники с картофелем и грибами
    - Ржаные вареники с языком, тушенные в соусе демиглас
    - Жареные вареники с картофелем и сыром
    - Вареники с вишней, сваренные в компоте
    - Вареники с яблоком и грушей
    - Вареники из трех видов мяса
    - Вареники по-полтавски
    - Зеленые вареники со шпинатом и брынзой
    - Цельнозерновые вареники с кускусом и индейкой
    - Вареники с творогом и изюмом
    - Постные вареники с айвой
    - Полбяные вареники с щавелем и отварным

яйцом
        - Картофельные вареники с тушеными овощами
        - Гречневые вареники с курицей и грибами
        - Шоколадные вареники с вишней
        - Желтые вареники с пряным бататом
        - Черемуховые вареники с творогом и шоколадной крошкой
    - Глава 3
        -
        - Пельмени сибирские
        - Пельмени с мясом кабана и лося в перечном соусе
        - Пельмени с мясом кролика
        - Уральские пельмени в курином бульоне
        - Пельмени с копченым лососем в сливочном соусе
        - Черные пельмени с бараниной и мятой
        - Цветные детские пельмешки с куриным филе
    - Глава 4
        -
        - Самая вкусная сельдь под шубой
        - Тот самый бабушкин борщ
        - Форшмак по-одесски
        - Галушки с беконом и чесноком, запеченные под сыром
        - Клецки из щуки в сливочном соусе с воздушным картофельным пюре
        -
        - Печеночный торт с гречневой мукой в миниатюре
        - Мамин сметанник
        - Соусы
            -
            - Аджика
            - Соус из хрена с томатами
            - Соус грибной сливочный
            - Мясная поджарка
            - Поджарка с хрустящим беконом
            - Шкварки с луком
            - Соус кокосовый веганский
            - Соус шоколадный
            - Соус ванильный
- notes
    - 1

Алена Солодовиченко
Мисс Вареничная. Любимые и необычные вареники, пельмени и кое-что еще

* * *

Именно с детства я начала готовить. Мне повезло: обе мои бабушки готовили очень вкусно, впрочем, наверное, как и ваши. За их налистники с творогом и сырники я готова была продаться в рабство, честное слово! Именно бабушки пробудили мою страсть к кулинарии, и с самого малого возраста я знала, что буду поваром. В наше время немногие любят возиться с тестом, боятся его, но в основном этот страх из-за неумения — вдруг не получится. Но на самом деле все намного проще, чем кажется. Я не только расскажу, как приготовить вкусные и сытные блюда, но и докажу, что вареники и пельмени — это легко, достаточно обладать секретами приготовления.

А теперь вперёд, отправляемся на кухню!

«Алёна не скрывает, что обожает вареники с детства. И ест их с удовольствием всю жизнь. Как же ей удаётся сохранить такую прекрасную форму? Секрет в том, что вареники у Алёны правильные! А что это значит, вы скоро узнаете. Алёна поделится с вами самыми сокровенными секретами приготовления вкуснейших вареников и пельменей. Ну и своими лучшими рецептами, разумеется».

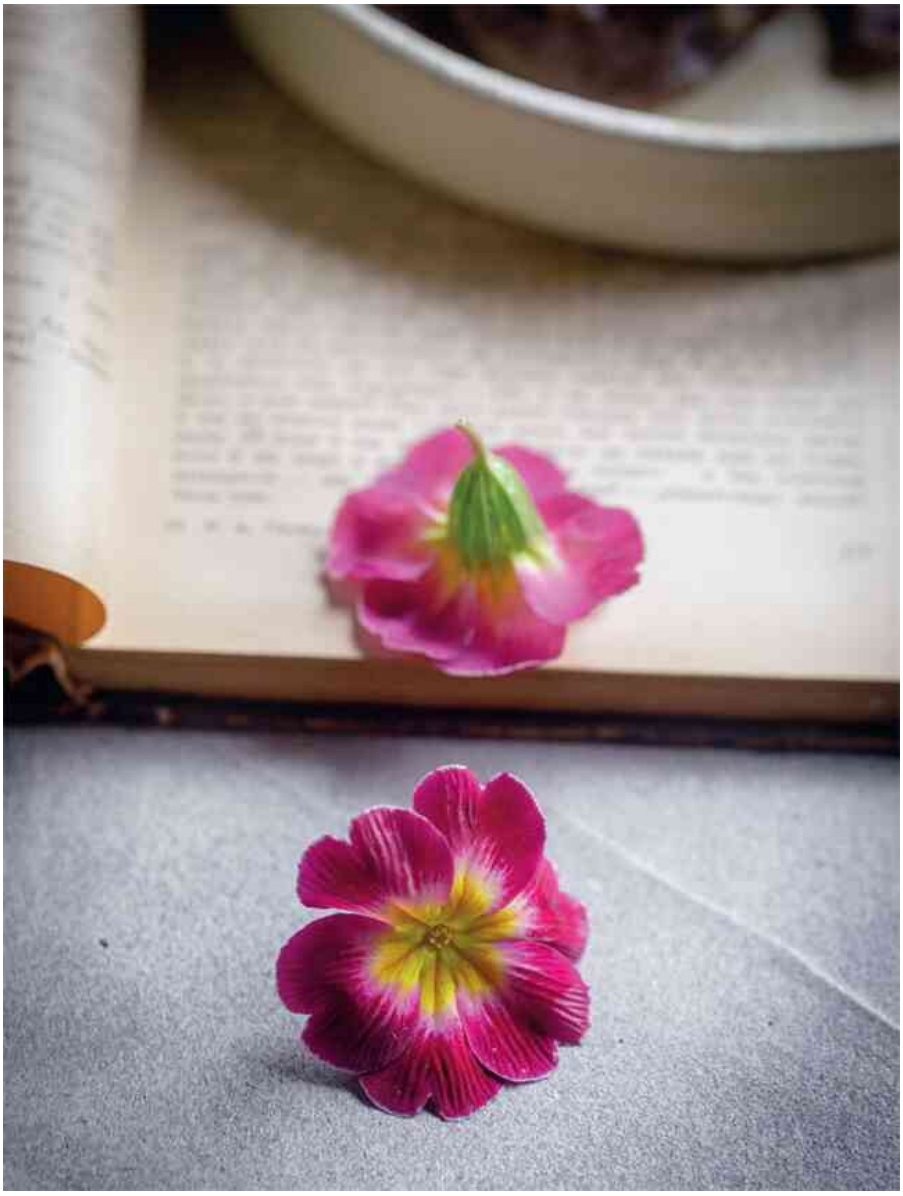
Андрей Захарин,
главный редактор журнала «Гастрономъ»

Вареничная Мисс

Если до этого момента вы никогда не готовили вареники или пельмени дома, книга вдохновит вас и покажет, что это совсем не страшно и несложно. Я благодарна сети ресторанов «Вареничная № 1» за вдохновение написать мою первую книгу именно про вареники и пельмени. Любите еду, вдохновляйтесь ей и наслаждайтесь.

Ваша Алёна Солодовиченко

Глава 1
Вступление



Лето. Я бегу домой и понимаю, что съела бы сейчас даже слона. Забегаю во двор, бабушка, как обычно, в огороде. Несусь на летнюю кухню — в эмалированной мисочке, накрытой тарелкой и бережно укутанной полотенцем, лежат пухлые вареники, истекающие ароматным вишневым соком. На ходу хватаю вилку, запускаю в рот вареник, заедаю домашней сметаной — и понимаю: вот оно, счастье… Эти воспоминания из детства навсегда останутся со мной.

Именно с детства я начала готовить. Мне повезло: обе мои

бабушки готовили очень вкусно, впрочем, наверное, как и ваши. За их налистники с творогом и сырники я готова была продаться в рабство, честное слово! Именно бабушки пробудили мою страсть к кулинарии, и с самого малого возраста я знала, что буду поваром.

В наше время немногие любят возиться с тестом, боятся его, но в основном этот страх из-за неумения — вдруг не получится. Но на самом деле все намного проще, чем кажется. Я расскажу, как приготовить не только вкусные и сытные блюда, но и докажу, что вареники и пельмени — это легко, достаточно обладать секретами приготовления.

А теперь вперед, отправляемся на кухню!

Окунемся в историю

Название блюда «вареники» пошло от слова «варить». По традиции начинкой для вареников служили разные наполнители: сытные — картофель, шкварки, лук, капуста и десертные — творог, вишня, мак, сухофрукты.

На Черниговщине и Полтавщине готовили так называемые «вареники с песком». Это сытные вареники с начинкой из муки и обжаренных до хруста шкварок. Именно шкварки, хрустевшие на зубах, и были тем самым «песком».

На Харьковщине готовили свои «сытные вареники» с начинкой из капусты, гороха или фасоли с обжаренным салом.

В регионах Западной Украины вареники называли пирогами, хотя блюдо было по сути тем же самым, что и в других областях. Варили «пироги» в кипятке, вынимали половником, складывали в макитру — глиняный горшок — и заливали зажаркой из растительного или сливочного масла, а также из сала с луком. Давали немного настояться и подавали.

Также лепили «вареники с сюрпризом», чаще всего на новогодние и рождественские праздники, когда можно было гадать. Девушки в святой вечер готовили вареники вместе с замужней женщиной, разговаривали о гаданиях, и за беседой женщина незаметно добавляла горький перец в один вареник. Девушка, которой достался вареник с перцем, должна найти своего суженого в новом году.

Учимся лепить

Для того чтобы блюдо смогло порадовать домочадцев, оно должно быть не только вкусным, но и красивым. Эффектная подача — половина успеха в кулинарии, особенно когда мы собираемся накормить маленьких придирчивых едоков. Это касается и изделий из теста. И если мы хотим удивить близких, давайте разбираться, как лепить вареники красиво, но так, чтобы они при этом не развалились при варке и полностью проварились.

СОВЕТЫ

Прежде чем рассматривать, как правильно лепить вареники и какие способы самые удобные, необходимо учесть несколько важных нюансов, без которых может ничего не получиться:

• месите тесто долго, не менее 10 минут, пока внутри него не исчезнут крупные пузыри воздуха;

• для большей эластичности в тесто можно добавить немного растительного масла;

• после замеса оставьте тесто при комнатной температуре примерно на 30 минут, чтобы развилась клейковина и тесто стало еще эластичнее;

• для лучшего исполнения художественной лепки делайте одинаковые кружочки (немного крупнее, чем на пельмени), раскатав тесто в большой тонкий пласт;

• если начинка протекла на края теста и оно никак не хочет слепляться, щедро посыпьте края вареника мукой и попробуйте слепить снова.

Виды лепки

Косичка

Классический способ лепки вареников — косичкой. Это быстро, красиво, и сами изделия получаются крепкими. Может показаться, что лепить косичкой непросто, но через несколько минут тренировки вы станете настоящим профессионалом.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Раскатайте тесто в большой пласт и вырежьте одинаковые кружочки стаканом или специальной формочкой. Диаметр должен быть не менее 8 см, так как нужно учесть место для косички.

• Выложите в заготовки начинку.

• Возьмите в руку кружок с начинкой — если вы правша, то в левую, а если левша, то в правую. Согните заготовку пополам.

• Перед тем как слепить вареники косичкой, крепко соедините края теста. Пройдитесь по краю два раза, чтобы сделать основу для косички тоньше и шире — так и лепить проще, и косичка не будет слишком толстой (толстая косичка может не провариться).

• Загните нижний уголок вареника большим и указательным пальцем (большой палец — сверху, указательный — снизу), получится «ушко».

• Край «ушка» снова загните, и у вас получится новое «ушко». Прижимать следует достаточно сильно, чтобы смотрелось красиво и косичка во время варки не развернулась.

• Таким образом ведите лепку до другого угла вареника. В итоге должна получиться красивая косичка.

• Во время лепки двигайте той рукой, в которой держите вареник — так край получится ровнее, а звенья косички будут максимально одинаковыми.

Оригинальная форма

Чаще всего вареники лепят в виде месяца. Но всегда можно пойти оригинальным путем и сделать вареники, например, круглыми и при этом украсить их той же косичкой.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежьте одинаковые кружочки.

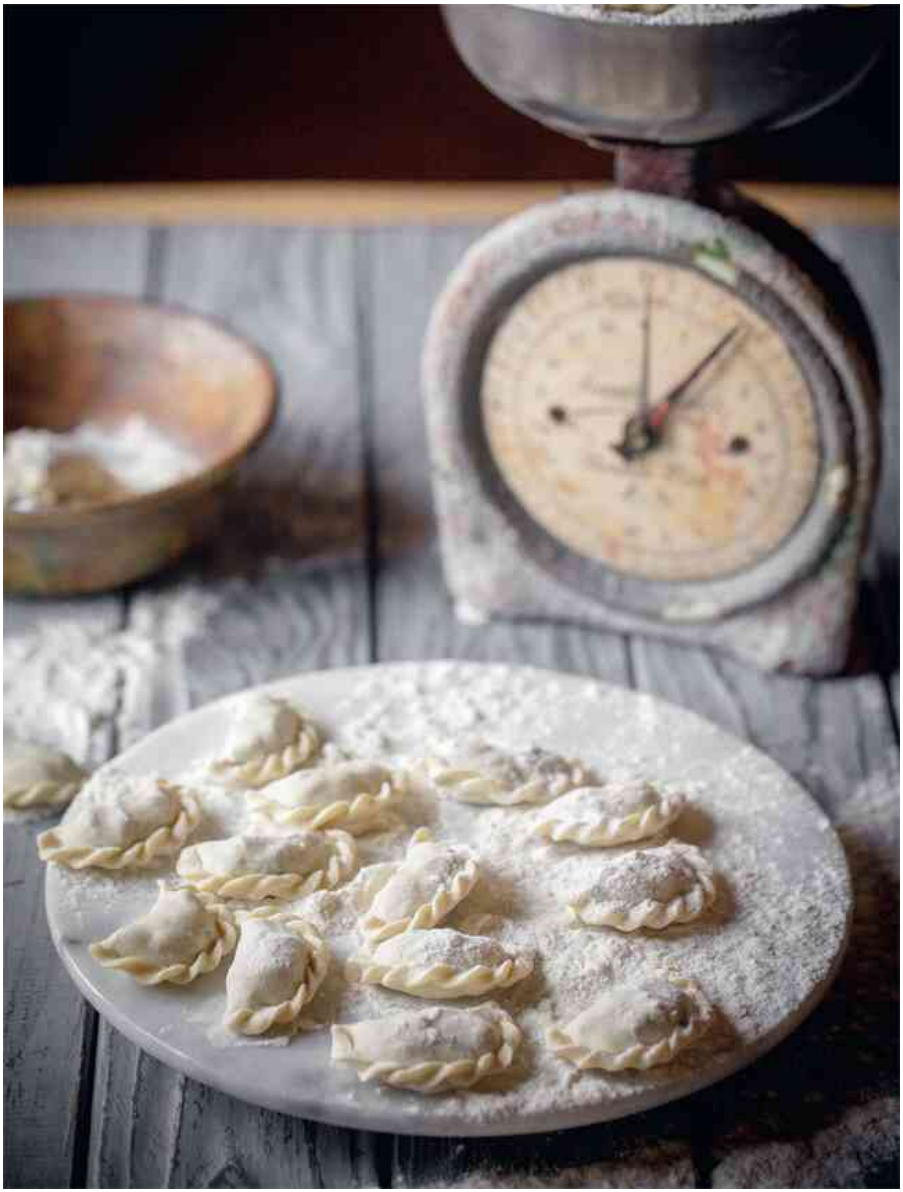
• Возьмите в руку один кружок, положите на него начинку и накройте вторым кружком.

• Крепко соедините края вареника по кругу.

• Теперь можно оформить край вареника таким же способом, что и при традиционной лепке: защипните участок теста, крепко его прижмите и повторяйте действие до конца круга.

ПРОЩЕ ПРОСТОГО

Соединить края изделий можно обычной вилкой. Таким же образом лепят и чебуреки. Просто пройдитесь зубцами вилки по краю заготовки, хорошо прижимая тесто.



Елочка

Этот способ используют не только для вареников, но и для мантов и пельменей.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Из раскатанного теста вырежьте кружочки для вареников.

• Один кружок заполните начинкой так, чтобы она не вываливалась и не мешала работать с краями теста. Это особенно

важно, когда делаете лепку елочкой в первый раз. Удобнее всего лепить на весу, так вареники получатся аккуратными.

• Краешек теста защипните и немного продавите внутрь кружка.

• Защипните край теста сбоку, подтяните его к первому защипу и крепко склейте. Аналогичным образом повторите действие с другой стороны.

• Постепенно по всему шву вареника защипывайте тесто и прикрепляйте его к последнему защипу с другой стороны.

Розочка

Простой, быстрый и эффектный способ лепки вареников. Подайте к столу такие «розочки» — все будут в восторге!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

• Раскатайте тесто в тонкий пласт и нарежьте небольшими, но длинными прямоугольниками.

• Выложите начинку по центру прямоугольника по всей длине, не доходя до краев. Много начинки лучше не класть, иначе будет неудобно скручивать заготовки.

• Сложите прямоугольник пополам и защипните со всех сторон.

• Сверните заготовку плотным рулоном. Боковой край хорошенько скрепите с «бутоном», чтобы вареник не развернулся при варке.

• Подверните края теста наружу, как будто раскрывая лепестки розы.

• Аккуратно опустите «розочки» в кипящую воду и следите, чтобы вареники не липли ко дну кастрюли.

Вареники vs пельмени

Вареники готовятся из пресного теста с начинкой из творога, овощей, фруктов, ягод. С пельменями их объединяет способ приготовления: и те, и другие отвариваются в воде. Но между варениками и пельменями много различий.

• Пельмени начиняются сырым фаршем, а в вареники кладут готовый наполнитель из творога, фруктов, грибов, мяса.

• Пельмени и вареники лепят по-разному: пельмени сворачивают в виде «ушка», а варениками традиционно придают форму полумесяца или круга.

• Для пельменей тесто замешивают исключительно на воде, а для вареников можно готовить его на кефире, простокваше, йогурте или молоке.

• Пельмени принято делать небольшими, а вареники можно слепить достаточно крупными, как пирожки.

СЕКРЕТЫ

• Чтобы тесто было эластичным и лучше раскатывалось, добавьте в него растительное масло. Для небольшой порции теста хватит буквально нескольких капель. Если в рецепте больше трех стаканов муки, можно вмешать в тесто столовую ложку масла.

• Чтобы тесто для вареников и пельменей (а также мантов и чебуреков) легко раскатывалось в тончайший, но прочный пласт, обязательно добавьте при замесе крахмал.

• Не забывайте просеивать муку перед замесом теста, так она насытится кислородом и избавится от крупных частиц.

• Если готовите сладкие вареники с ягодной начинкой, не смешивайте ягоды с сахаром заранее — они пустят сок. Лучше выложите на тесто ягоды и присыпьте их сахаром. А чтобы вареники получились ароматными, в сахар можно предварительно добавить ванилин и корицу.

• Для варки берите большую широкую кастрюлю — вареники не должны тесниться. Посолите воду, доведите ее до кипения, выложите в кастрюлю вареники и помешивайте, чтобы не слипались.

• Вымешивайте тесто минимум 10 минут, складывая и растягивая его в процессе. Такие действия помогают развиться клейковине, которая отвечает за эластичность теста. Готовое тесто нужно скатать в шар, накрыть влажным полотенцем или пленкой и оставить отдыхать примерно на 30 минут.

• Готовить вареники можно «про запас» — они прекрасно себя чувствуют в заморозке. Например, запас вареников с творогом обеспечит вкуснейший завтрак, а пельмени с мясом облегчат вам приготовление ужина!

• Создайте в своем доме традицию лепить вареники или пельмени всей семьей! Совместите приятное с полезным и приготовьте много вкусностей, ведь нам сейчас так не хватает этого драгоценного времени с родными, живого общения без телефонов! Почему бы не сделать воскресенье днем семьи и лепки пельменей?

• Если готовите вареники с творогом, добавьте немного желтка в начинку, так творог не расползется при варке.

• Как сделать пельмени сочными? Заранее приготовьте мясной или рыбный бульон (в зависимости от того, с какой начинкой готовите) и постепенно введите немного холодного бульона в фарш. Ну и не забываем про сырой лук, он тоже дает сочность.

• Старайтесь замораживать и размораживать пельмени один раз. В противном случае они могут потрескаться, а растаявшая начинка растечется и порвет тесто, приведя изделия в непригодный вид. Поэтому, если лепите много вареников, лучше замораживайте их в разные пакеты порциями по 300 г или сколько съедите за один раз.

• Идеальное соотношение теста и начинки в пельменях и варениках должно быть 1:1 (одна часть теста на одну часть

фарша). Однако если вы занимаетесь приготовлением впервые, начинки можно взять поменьше, пока «не набьете» руку.

• Чтобы мясной фарш был вкусным и сочным, перемалывайте мясо через крупную решетку в мясорубке. Так сохранятся мясные волокна, и фарш получится сочнее.

• Никогда не добавляйте яйца в начинку для пельменей, это сделает ее слишком плотной и невкусной.

• В готовые отваренные пельмени и вареники добавьте кусочек сливочного масла, оно придаст аромат и не даст им слипнуться в тарелке.

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ

• Как выбрать свиное мясо? Если любите пельмени посочнее и пожирнее, возьмите грудинку — она содержит и мясо, и сало. Шея или окорок — более диетические отрубы.

• Если хотите, чтобы лук ощущался в начинке, не прокручивайте его в мясорубке с мясом, а измельчите ножом.

• Некоторые сибирские хозяйки добавляют в состав начинки колотый лед для сочности.

• Любое мясо, которое вы берете для начинки, должно быть свежим, иначе хороший результат просто не получится.

• Если вы готовите начинку из куриного мяса, добавьте в нее обжаренный на сливочном масле лук. Куриный бульон и немного сливок сделают фарш намного нежнее.

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ

• Рецепт рыбной начинки зависит от того, какую рыбу вы решили использовать — жирная она или не очень, много ли в ней костей, яркий ли у нее природный вкус или без специй не обойтись.

• Семга и форель — самая благодарная рыба для пельменей. Она очень вкусна сама по себе, в ней нет мелких костей, и поэтому с ней не нужно возиться.

• Рыбный фарш для пельменей можно приготовить двумя способами: измельчить вручную или пропустить через мясорубку. Если рыба костлявая, лучше воспользоваться мясорубкой с мелкой решеткой.

• Для сочности в рыбную начинку, как и в мясную, добавляют лук, обжаренный на сливочном масле, сливки либо просто размягченное сливочное масло.

• Пельмени с лососем отлично дополняет соевый соус. Его можно добавить прямо в начинку или подать с готовыми пельменями.

НУЖНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

• Посуда из нержавеющей стали. Миски и прочая утварь из этого материала лучше других подходят для приготовления теста.

• Скалки, деревянные или металлические, монолитные или вращающиеся вокруг стержня. Для раскатки теста в тонкий пласт выбирайте скалки потолще и подлиннее, с ними удобнее работать.

• Сито для просеивания муки.

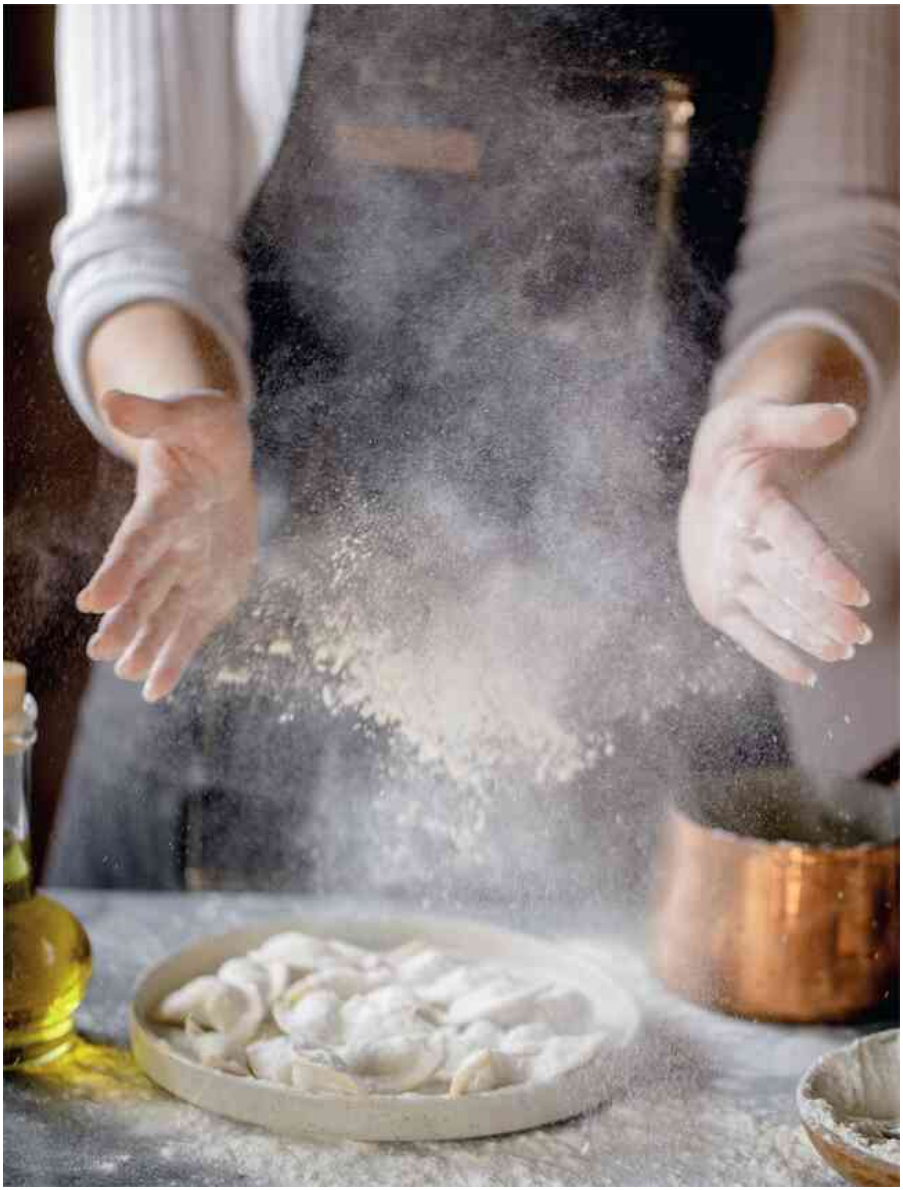
• Разделочные доски. Чаще всего встречаются пластиковые и

деревянные. С досками из пластика проще обращаться: их легко мыть и невозможно разбить, а в материал не въедаются запахи. Если доска с текстурированной поверхностью, по ней не скользит нож.

• Деревянные доски — это кухонная классика. Их прочность и срок службы зависят от твердости древесного материала.

• Форма для заготовок. Круглые металлические или пластиковые кольца удобны для вырезания кружочков из теста, но если форм нет — не беда. Можно использовать обычный стакан. А для пельменей подойдет и рюмка.

• Мерный стакан.



Глава 2
Вареники

Вареники с картофелем и грибами

ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ

Это классический вариант теста. Используйте его для приготовления других вареников, где не прописан собственный рецепт теста.

НА 1 КГ ТЕСТА:

мука пшеничная высшего сорта 590 г + немного на подпыл

масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.

сахар щепотка

соль щепотка

крахмал 50 г

вода холодная 250 мл

НАЧИНКА (ДЛЯ 1 КГ ТЕСТА):

картофель 800 г

масло сливочное 75 г

шампиньоны 200 г

лук репчатый 150 г

соль

перец черный молотый щепотка

свежая зелень по желанию

масло подсолнечное рафинированное

шкварки, масло сливочное, лук репчатый для подачи

1. На чистую рабочую поверхность горкой просеять муку и крахмал, сделать небольшое углубление посередине. В это углубление добавить соль, сахар и влить воду с маслом.

2. Осторожно поднять муку с краев в середину и замесить крутое тесто. Вымешивать его нужно долго, 10–12 минут, пока тесто не превратится в упругий, не очень липкий шар.

3. Накрыть тесто пленкой или влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

4. Пока тесто отдыхает, можно заняться начинкой. Для этих вареников отлично подойдет не только свежее пюре, но и оставшееся после вчерашнего ужина. Главное — оно не должно быть жидким.

5. Картофель отварить в подсоленной воде, тщательно размять в пюре, добавить в него растопленное сливочное масло и тщательно перемешать.

6. Грибы и лук мелко нарезать, обжарить на подсолнечном масле до золотистости, но сильно не зажаривать. Остудить, затем смешать с картофельным пюре до однородной консистенции, поперчить. Я люблю добавлять в начинку мелко нарезанную свежую зелень — укроп и петрушку. Получается очень по-

весеннему.

7. Время раскатать тесто. Рабочую поверхность подпылить мукой, выложить тесто и раскатать в большой тонкий пласт, вырезать кружочки. Остатки теста слепить в шар.

8. В каждый кружочек положить начинку и слепить вареники любым способом (см. раздел «Виды лепки»). В варениках идеальное соотношение теста и начинки — это 1:1, но для первых изделий лучше взять меньше начинки, так будет удобнее лепить. Если получается — отлично, можно класть больше наполнителя. Главное, чтобы ничего не вываливалось и не мешало скреплять тесто. Приготовить вареники из оставшегося теста.

9. В большой кастрюле довести до кипения слегка подсоленную воду, выложить вареники небольшими порциями, чтобы не слипались, аккуратно перемешать. Отваривать вареники на среднем огне 4–5 минут после всплытия. Остальные вареники заморозить, варить по такой же схеме. Замороженные вареники с готовым фаршем, например с картофелем, варятся 4–5 минут после всплытия, пельмени с сырым фаршем варим 8–10 минут, после того как всплывут, все зависит от толщины теста. Выловите одно изделие, разрежьте пополам и проверьте готовность, если готовы, доставайте всю партию. Готовые вареники выложить с помощью шумовки на блюдо.

10. Отдельно пожарить для подачи шкварки и репчатый лук, нарезанный полукольцами.

11. Подавать вареники со сливочным маслом, шкварками и луком.

Не знаю ни одного человека, который не любил бы эти вареники. Я и сама готова есть их хоть каждый день!

Мы привыкли готовить вареники из пшеничной муки. А вы пробовали ржаные вареники? Они не только вкусные, но и очень полезные, а корни их рецептов уходят в далекую старину. Замесить ржаное тесто для вареников совсем не сложно, хоть хозяйки и жалуются иногда на его легко рвущуюся, непослушную структуру.

Ржаные вареники с языком, тушенные в соусе демиглас

ТЕСТО:
мука пшеничная высшего сорта 360 г + немного на подпыл
мука ржаная 240 г
масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.
сахар щепотка
соль щепотка
крахмал 50 г
вода 340 мл
НАЧИНКА:
шампиньоны 250 г
язык говяжий 500 г
лук репчатый 300 г
сливки жирностью 33 % 200 мл
масло сливочное 90 г
масло подсолнечное рафинированное
соль
перец черный молотый щепотка
концентрат соуса демиглас

1. Замесить тесто по такому же принципу, как и классическое, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

2. Для начинки отварить говяжий язык. Перед варкой замочить язык на 30 минут, хорошо промыть его, затем варить 1,5–2 часа. Готовый язык охладить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде со сливочным маслом.

3. Пока варится язык, обжарить на подсолнечном масле мелко нарезанные грибы и лук. Добавить их в сковороду к обжаренному языку, влить сливки, тушить 15–20 минут на медленном огне. Начинку посолить и поперчить, перемешать, довести до кипения, затем полностью остудить.

4. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

5. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4 минуты (контролируйте внимательно этот процесс, так как начинка уже готовая). Пока вареники варятся, подготовить соус демиглас[1] в соответствии с инструкцией. На одну порцию вареников (10–

15 шт.) я обычно беру 5 г концентрата на 80 г бульона, но лучше ориентироваться на указания на упаковке.

6. Отваренные вареники вынуть шумовкой, переложить к соусу демиглас и потушить минуты три (здесь главное не перестараться, чтобы вареники не развалились). Перед подачей полить остатками соуса и посыпать крупно размолотым перцем.

Жареные вареники с картофелем и сыром

Рецепт теста см. в разделе «Вареники с картофелем и грибами»

НАЧИНКА:

картофель 1 кг

сулугуни 200 г

чеснок 1 зубчик

масло сливочное 100 г

соль

перец черный молотый щепотка

масло подсолнечное рафинированное

1. Приготовить классическое тесто для вареников.

2. Отварить картофель и тщательно размять его в однородное пюре вместе с растопленным маслом.

3. Сулугуни натереть на мелкой терке. Чеснок очень мелко нарезать, добавить вместе с сыром в пюре, тщательно перемешать. Приправить начинку щепоткой перца и солью по вкусу.

4. Тесто тонко раскатать на припыленной мукой поверхности, вырезать с помощью формы кружочки. На середину кружочка выложить фарш, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

5. Вареники отварить в подсоленной воде 3–4 минуты, достать шумовкой, слить лишнюю воду, а затем поджарить на раскаленной сковороде (или во фритюре) на подсолнечном масле до золотистой корочки.

Хрустящие жареные вареники с золотистой корочкой и любимым сочетанием картофеля и сыра сулугуни. Пальчики оближешь!

Таких вареников с вишней вы еще не пробовали! Спорим?

Вареники с вишней, сваренные в компоте

Рецепт теста см. в разделе «Вареники с картофелем и грибами»

НАЧИНКА:

вишня без косточек свежезамороженная 1,5 кг

сахар 350 г

ванилин на кончике ножа

корица молотая

КОМПОТ:

вишня 200 г

смородина 350 г

сахар 100 г

вода 1 л

1. Приготовить классическое тесто для вареников.

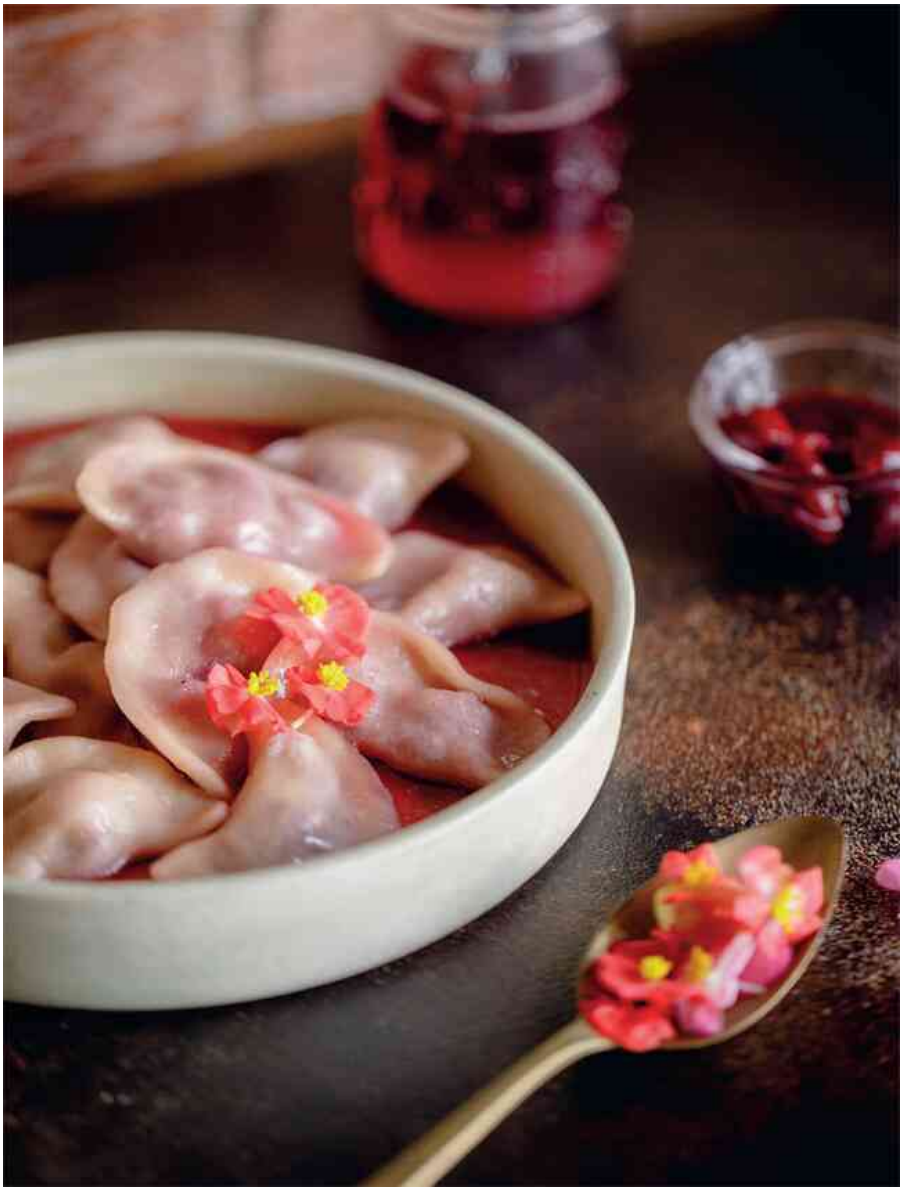
2. Для начинки замороженную вишню перемешать с сахаром, ванилином и корицей.

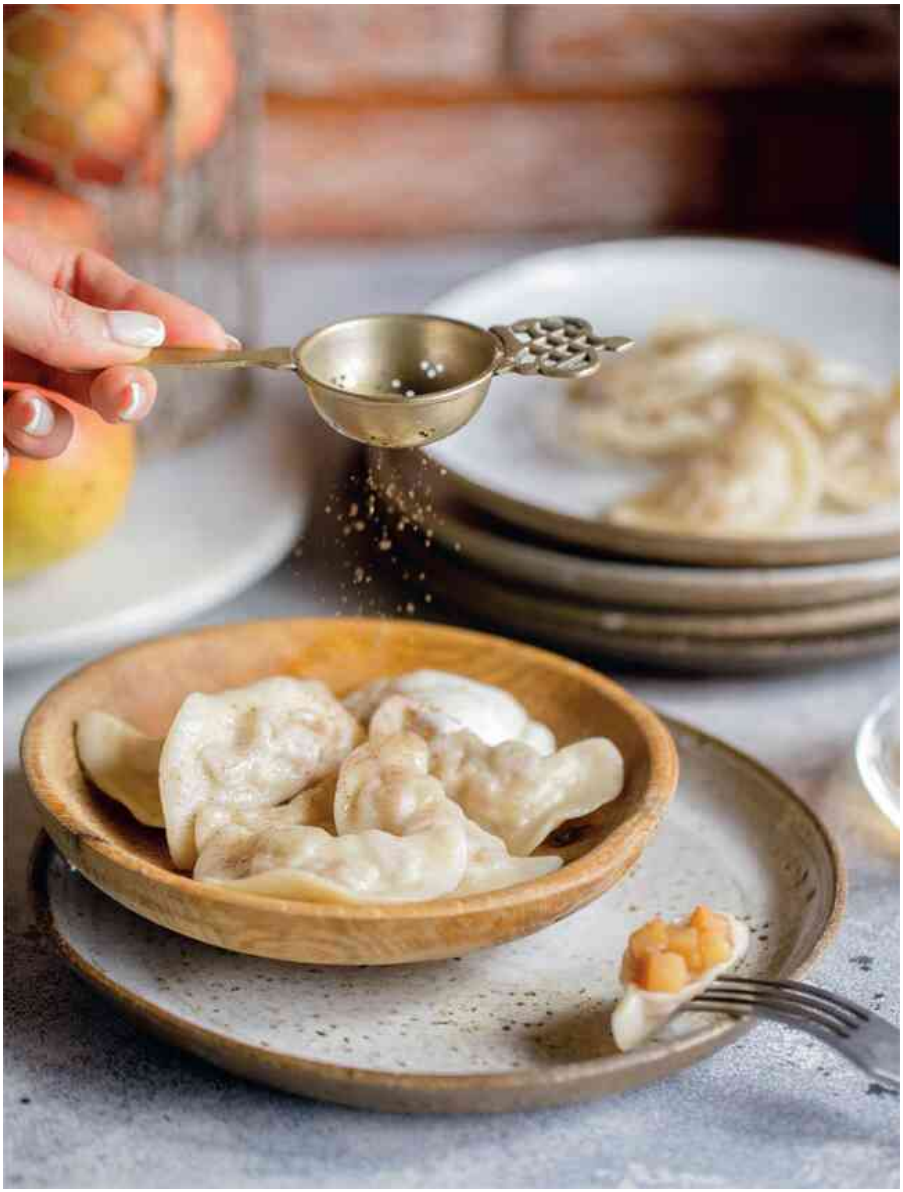
3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Приготовить компот, в нем мы будем отваривать вареники. Кастрюлю с водой поставить на огонь, насыпать сахар и довести до кипения. Аккуратно всыпать ягоды и довести до кипения еще раз. Снять кастрюлю с огня и остудить компот под крышкой, чтобы компот настоялся и набрал вкус.

5. Отварить вареники в компоте в течение 4–5 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо. При подаче присыпать вареники корицей.

ВАЖНО! *Вишня не должна разморозиться полностью, чтобы не вытек весь сок. В противном случае вареники не будут сочными внутри, а все мы любим именно этот фонтан сока, когда раскусываем вареник с вишней, не правда ли?*





Вареники с яблоком и грушей

Рецепт теста см. в разделе «Вареники с картофелем и грибами»

НАЧИНКА:

яблоки очищенные 2–3 шт.

груши очищенные 2–3 шт.

сахар 140 г

корица молотая щепотка (я обожаю корицу, поэтому моя щепотка может отличаться от вашей!)

ванилин на кончике ножа

1. Приготовить классическое тесто для вареников.

2. Яблоки и груши освободить от сердцевины, нарезать мелкими кубиками и перемешать с оставшимися ингредиентами.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить фруктовую начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут после всплытия, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Идеальный вариант для тех, кто только что собрал урожай на даче.

Идеальная еда для любого мужчины! Все они любят мясо, да побольше, так что ловите рецепт вареников, который приведет прямо к его сердцу.

Вареники из трех видов мяса

Рецепт теста см. в разделе «Вареники с картофелем и грибами»

НАЧИНКА:

свинина (шея) 300 г

говядина (лопатка) 300 г

бедро куриное без кожи 300 г

лук репчатый 350 г

соль

перец черный молотый

масло подсолнечное рафинированное 30 мл

любимые специи или свежий чеснок

1. Приготовить классическое тесто для вареников.

2. Пока тесто отдыхает, можно заняться начинкой. Для начала отварить мясо (каждый вид лучше готовить в отдельной кастрюле). Воду для варки подсолить, по желанию добавить пару лавровых листиков и несколько горошин душистого перца. Мясо нарезать для удобства на крупные куски и отправить вариться. После закипания свинина готовится примерно 30 минут, говядина — 40–50 минут, курица — 10–15 минут. У куриных бедер снять мясо с кости и вместе с остальным мясом пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить в мясной фарш жареный лук, соль, специи (или чеснок) и тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут после всплытия, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Мясо, кстати, можно брать абсолютно любое, приходите на рынок и покупайте то мясо, каким собираетесь покорять вашего мужчину!

Большие пухлые вареники с классическим дуэтом из свинины и телятины в начинке.

Вареники по-полтавски

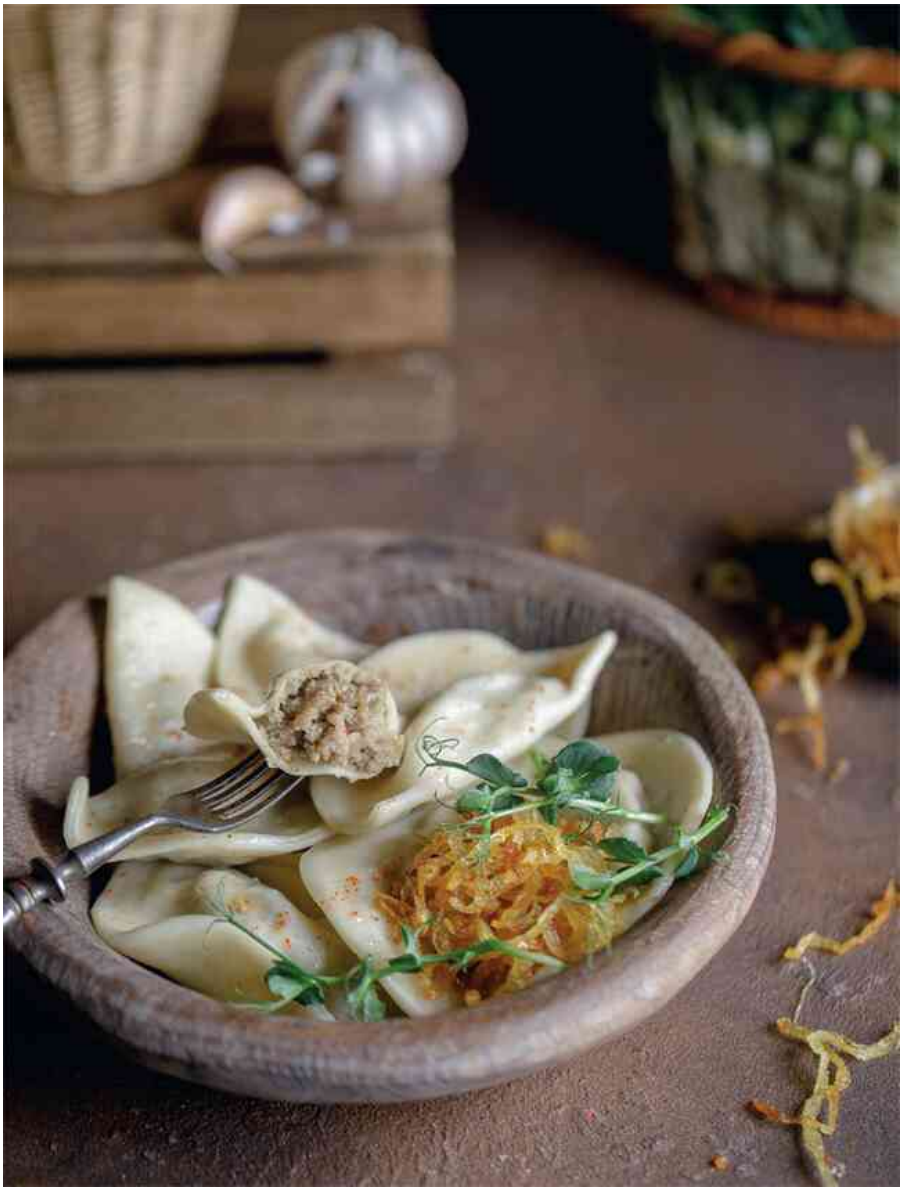
ТЕСТО:
кефир жирностью 1 % 220 мл
мука пшеничная высшего сорта 650 г + немного на подпыл
крахмал 50 г
вода холодная 90 мл
соль
сахар щепотка
разрыхлитель щепотка
НАЧИНКА:
свинина (шея) 300–400 г
говядина (лопатка) 350 г
лавровый лист
перец душистый горошком
лук репчатый 350 г
масло подсолнечное рафинированное
масло сливочное комнатной температуры 150 г
перец черный молотый щепотка
соль

1. Первым делом приготовить тесто. На чистую рабочую поверхность просеять горкой муку и крахмал, сделать небольшое углубление посередине. Всыпать в углубление соль, сахар, разрыхлитель, влить воду с кефиром. Аккуратно поднять муку с краев в центр и замесить тесто. Вымешивать 10–12 минут, пока тесто не превратится в упругий, почти нелипкий шар. Прикрыть тесто пленкой или влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

2. Для начинки отварить свинину и говядину в отдельных кастрюлях с подсоленной водой, лавровым листом и душистым перцем. Свинина варится после закипания около 30 минут, говядина — 40–50 минут. Пока готовится мясо, репчатый лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле.

3. Все мясо пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, сливочное масло, соль и перец. Тщательно перемешать начинку до однородной консистенции и полностью остудить.

4. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»). Вареники отварить в чуть подсоленной воде 7–9 минут после всплытия, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.



Зеленые вареники со шпинатом и брынзой

ТЕСТО:

мука пшеничная высшего сорта 570 г + немного на подпыл

сок укропа 320 г (для этого потребуется примерно 600–700 г зелени укропа)

соль 1 1/2 ч. л.

сахар 1 ст. л.

масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.

крахмал 60 г

НАЧИНКА:

шпинат рубленый свежезамороженный 900 г (или свежий 600 г)

брынза 400 г

чеснок очищенный 1 зубчик (если вы большой любитель чеснока, возьмите побольше)

масло подсолнечное рафинированное 80 мл

соль щепотка

1. Тесто для этих вареников замешивается на укропном соке и получается нежно-зеленым по цвету. Красота! Для приготовления укропного сока понадобится соковыжималка, а если ее нет, можно измельчить зелень в блендере, а затем отжать сок через несколько слоев марли.

2. Замесить тесто таким же способом, как и классическое, затем накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

3. Для начинки замороженный шпинат положить в емкость, разморозить, откинуть на дуршлаг, отжать. Если используете свежий шпинат, то нужно промыть его и перебрать.

4. Брынзу натереть на крупной терке, чеснок с маслом пробить в блендере до однородности. Сыр и масляно-чесночную смесь добавить в шпинат, посолить и тщательно перемешать.

5. На припыленной мукой рабочей поверхности тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

6. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Необычные, яркие, зеленые, полезные — в этих варениках собрались все лучшие качества!

Цельнозерновые вареники с кускусом и индейкой

ТЕСТО:
мука пшеничная высшего сорта 300 г + немного на подпыл
мука цельнозерновая 300 г
вода 320 мл
масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.
сахар щепотка
соль щепотка
крахмал 50 г
НАЧИНКА:
филе индейки 500 г
кускус 200 г
лук репчатый 200 г
масло сливочное размягченное 100 г
морковь 200 г
масло подсолнечное рафинированное 50 мл
перец черный молотый щепотка
соль

1. Замесить тесто по такому же принципу, как и классическое, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

2. Кускус залить кипятком в соотношении 1:2, плотно накрыть крышкой, оставить на 15 минут, затем охладить.

3. Лук нарезать мелкими кубиками, морковь натереть и все обжарить на растительном масле. Отварить филе индейки и пропустить вместе с луком и морковью через мясорубку. Смешать с кускусом, размягченным сливочным маслом, посолить и поперчить.

4. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

5. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 5–7 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Очень интересная и необычная версия вареников. Индейка и кускус с овощами отлично дружат — самое оно для сытного ужина после долгого дня.

Вареники для идеального начала дня! Их можно приготовить впрок, заморозить и с утра наслаждаться полезным и быстрым завтраком в сопровождении сметаны или сгущенки.

Вареники с творогом и изюмом

Рецепт теста см. в разделе «Вареники с картофелем и грибами»

НАЧИНКА:

изюм белый 200 г

творог жирностью 9 % 700 г

сахар 100 г

ванилин щепотка

сметана или сгущенное молоко для подачи

1. Приготовить классическое тесто для вареников.

2. Для начинки изюм замочить в воде на несколько часов, затем мелко порубить ножом. Соединить изюм с творогом, сахаром и ванилином, тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники отварить в чуть подсоленной воде в течение 4 минут после всплытия, вынуть шумовкой, выложить на блюдо. Подавать, выложив на вареники немного сметаны или сгущенки.

Айва — родня яблокам и грушам, но в сыром виде ее лучше не есть: и невкусно, и для кишечника вредно. А вот если ее отварить или запечь, то твердый кислый плод становится мягким и сладким. Если вы еще ничего не готовили из айвы и проходили мимо нее на рынке, смело берите рецепт на вооружение.

Постные вареники с айвой

Рецепт теста см. в разделе «Вареники с картофелем и грибами»

НАЧИНКА:

айва очищенная 1 кг

изюм белый 70 г

мед 80 г

сахар 120 г

сливки кокосовые 100 мл

масло подсолнечное рафинированное 60 мл

сок лимонный 80 мл

1. Приготовить классическое тесто для вареников, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

2. Для начинки изюм замочить в горячей кипяченой воде на 40 минут. Айву нарезать мелкими кубиками, выложить на разогретую с подсолнечным маслом сковороду, обжарить, добавить замоченный изюм, сахар, мед, немного потушить. Влить кокосовые сливки, тушить до мягкости айвы. Добавить лимонный сок и тщательно перемешать. Готовую начинку остудить.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

К этим вареникам прекрасно подойдет кокосовый крем, рецепт которого вы найдете в конце книги.

Полба была широко распространена в давние времена, а потом несправедливо забыта. А ведь она очень полезная и имеет необычный вкус. Я открыла для себя полбу на Масленицу, когда готовила блины с полбяной мукой, это было очень вкусно. А потом подумала, почему бы не приготовить из нее вареники?

Полбяные вареники с щавелем и отварным яйцом

Я добавляю в тесто немного пшеничной муки, но вы можете заменить ее на безглютеновую смесь.

ТЕСТО:

мука полбяная 300 г

мука пшеничная высшего сорта 300 г + немного на подпыл

масло подсолнечное рафинированное 2 ч. л.

вода 340 мл

сахар 1 ч. л.

соль 1 ч. л.

НАЧИНКА:

щавель свежий 200 г

шпинат свежий 200 г

зелень укропа 80 г

лук зеленый 100 г

яйца 13 шт.

соль

перец черный молотый щепотка

1. Замесить тесто по тому же принципу, что и классическое, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

2. Для начинки сварить вкрутую яйца, мелко порубить. Всю зелень мелко нарезать и соединить с яйцами, добавить соль и перец. Хорошенько перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Попробуйте вареники на картофельном тесте — сразу почувствуете разницу! Картофельное тесто имеет приятный оттенок и нежную текстуру. Сплошное удовольствие!

Картофельные вареники с тушеными овощами

ТЕСТО:
вода 270 мл
мука пшеничная высшего сорта 550 г + немного на подпыл
соль щепотка
картофель 250 г
НАЧИНКА:
баклажаны свежие 400 г
кабачки свежие 400 г
масло подсолнечное рафинированное 50 мл
шампиньоны 500 г
чеснок 3 зубчика
лук репчатый 450 г
соль
перец черный молотый щепотка
базилик сухой щепотка

1. Картофель отварить, размять в пюре и немного охладить до теплого состояния.

2. На чистую рабочую поверхность просеять муку, сделать на вершине горки углубление. В углубление влить воду, добавить теплое картофельное пюре. Поднимая муку с подножия горки вверх, замесить тесто. Тесто должно быть немного липким, но если оно слишком сильно пристает к рукам, нужно подсыпать еще муки. Сформировать из полученного теста шар, накрыть полотенцем, чтобы не подсыхало, и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

3. Очищенные овощи и грибы нарезать мелкими кубиками. В сковороде разогреть масло, выложить баклажаны, затем добавить кабачки, обжарить до готовности. В отдельной сковороде на разогретом масле обжарить репчатый лук, добавить шампиньоны, обжарить до готовности. Соединить обжаренные до готовности овощи, дать стечь лишней жидкости, добавить измельченный чеснок, соль, перец, базилик, перемешать до однородной массы.

4. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»). Я для этого рецепта выбрала способ лепки «косичка».

5. Вареники сварить в чуть подсоленной воде около 4 минут (следите внимательно, тесто быстро разваривается). Вынуть вареники шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Диетические вареники? Да, это реально! А гречневая мука дает очень приятное послевкусие.

Гречневые вареники с курицей и грибами

Для этого рецепта лучше взять куриные бедра — они сочнее, чем грудка, но вы, конечно, можете использовать и ее.

ТЕСТО:

мука гречневая 590 г + немного на подпыл

вода 380 г

сахар щепотка

соль щепотка

НАЧИНКА:

бедра куриные 800 г

шампиньоны 200 г

лук репчатый 350 г

масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.

бульон куриный 1/2 стакана

соль щепотка

перец черный молотый щепотка

1. Замесить тесто по тому же принципу, как и классическое, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

2. Для начинки отварить куриные бедра, снять кожу, отделить мясо и пропустить его через мясорубку. Лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, добавить грибы, также нарезанные кубиками, и обжарить все вместе. К фаршу добавить жареные грибы и лук, соль, перец, влить куриный бульон и тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Сочная вишня и приятное послевкусие шоколада — эти вареники никого не оставят равнодушными!

Шоколадные вареники с вишней

Рецепт начинки см. в разделе «Вареники с вишней, сваренные в компоте»

ТЕСТО ШОКОЛАДНОЕ:

мука пшеничная высшего сорта 530 г + немного на подпыл

сахар 90 г

масло подсолнечное рафинированное 35 мл

какао-порошок 70 г (важно использовать качественное какао)

вода 270 мл

соль щепотка

ванилин на кончике ножа

СОУС ДЛЯ ПОДАЧИ:

сметана

сгущенное молоко

ванилин щепотка

1. Какао-порошок растворить в воде. Замесить однородное пластичное тесто по тому же принципу, как и классическое, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

2. Приготовить вишневую начинку согласно рецепту вишневых вареников (см. раздел «Вареники с вишней, сваренные в компоте»).

3. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

4. Вареники отварить в чуть подсоленной воде в течение 4–5 минут после всплытия, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

5. Такие десертные вареники прекрасно дополнит соус из ванильной сметаны, так я ее называю. Сделать его проще простого: сметану смешать со сгущенкой в любой пропорции и добавить щепотку ванилина для аромата.

Полезным свойствам куркумы можно часами петь оды. Это невероятная приправа, которая просто обязана занять почетное место на вашей кухонной полочке с приправами. Куркума обладает слабо жгучим, слегка горьковатым вкусом, напоминающим имбирь, но ее аромат тонок, своеобразен — чрезвычайно приятен, иногда едва ощутим. А в сочетании с бататом и пряностями вы получите очень необычный и вкусный результат.

Желтые вареники с пряным бататом

ВАЖНО! *Если вы действительно хотите получить от специй максимум вкуса и пользы, покупайте их на рынке.*

ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ С БАТАТОМ:

вода 300 мл

куркума 1/2 ч. л.

мука пшеничная высшего сорта 650 г + немного на подпыл

масло растительное 1 ч. л.

сахар щепотка

соль щепотка

НАЧИНКА:

батат 1 кг

цедра 1 апельсина

корица молотая щепотка

масло сливочное 55 г

мускатный орех молотый щепотка

соль щепотка

1. Для теста куркуму соединить с водой и перемешать до растворения. Замесить тесто по тому же принципу, как и классическое, накрыть пленкой или влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

2. Приготовить начинку. Батат тщательно промыть, очистить, залить холодной водой, чтобы жидкость полностью его покрывала. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести до кипения, после закипания уменьшить огонь и варить под крышкой в течение 20–25 минут. Готовность можно проверить вилкой: она должна легко проткнуть батат. Также батат можно отварить в мультиварке в режиме «суп» в течение 20 минут.

3. Отварной батат охладить, чтобы не обжигал руки, затем нарезать мелкими кубиками, как для салата оливье. Смешать со сливочным маслом и остальными ингредиентами, тщательно перемешать и остудить начинку полностью, чтобы удобнее было с ней работать.

4. На припыленной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать с помощью формы кружочки. На середину каждого кружочка выложить начинку, защипнуть края, придать форму вареника (способы лепки см. в разделе «Виды лепки»).

5. Вареники сварить в чуть подсоленной воде 4–5 минут, вынуть шумовкой, выложить на блюдо и подавать.

Один из моих самых любимых рецептов. Все, кто пробовал эти вареники, хватали меня за шкирку и требовали немедленно рецепт! Черемуховая мука делается из высушенных ягод черемухи, имеет ореховый привкус и аромат какао, а мне даже чем-то напоминает запах абрикосовой косточки. Я готовила дома умопомрачительные кексы с черемуховой мукой и творогом — и тут же родился этот рецепт вареников.

Черемуховые вареники с творогом и шоколадной крошкой

ТЕСТО С ЧЕРЕМУХОВОЙ МУКОЙ:
мука пшеничная высшего сорта 500 г + немного на подпыл
мука черемуховая 200 г
вода 330 мл
масло подсолнечное рафинированное 10 мл
сахар щепотка
соль щепотка
НАЧИНКА:
творог жирностью 9 % 700 г
молоко жирностью 3,2 % 70 мл (если творог слишком сухой)
сахар 100 г
шоколадные капли 200 г

1. Соединить все ингредиенты, замесить до получения однородного, хорошо перемешанного, пластичного теста.

2. Шоколадные капли купить в любом крупном супермаркете. Все ингредиенты соединить и перемешать до однородной консистенции.

Готовим вареники и наслаждаемся.

Глава 3
Пельмени

Один маленький секрет: для большей сочности я добавляю в фарш немного молока. Еще вы можете увеличить количество лука, если любите его, — это также добавит сочности. И помните, пельмени готовятся из сырого мяса, в отличие от вареников.

Пельмени сибирские

ТЕСТО:
мука пшеничная высшего сорта 590 г + немного на подпыл
вода 250 мл
масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.
сахар щепотка
соль щепотка
крахмал 50 г
ФАРШ:
говядина (лопатка) 400 г
свинина (шея) 300 г
лук репчатый 200 г
соль щепотка
перец черный молотый щепотка
молоко жирностью 3,2 % 100 мл

1. Тесто для пельменей похоже на классическое для вареников и замешивается точно таким же способом. Муку горкой просеять на рабочую поверхность, сделать в центре углубление и добавить в него остальные ингредиенты. Поднять муку к центру снизу вверх, замесить крутое, не очень липкое тесто. Прикрыть его пленкой или влажным полотенцем и оставить на 30 минут при комнатной температуре.

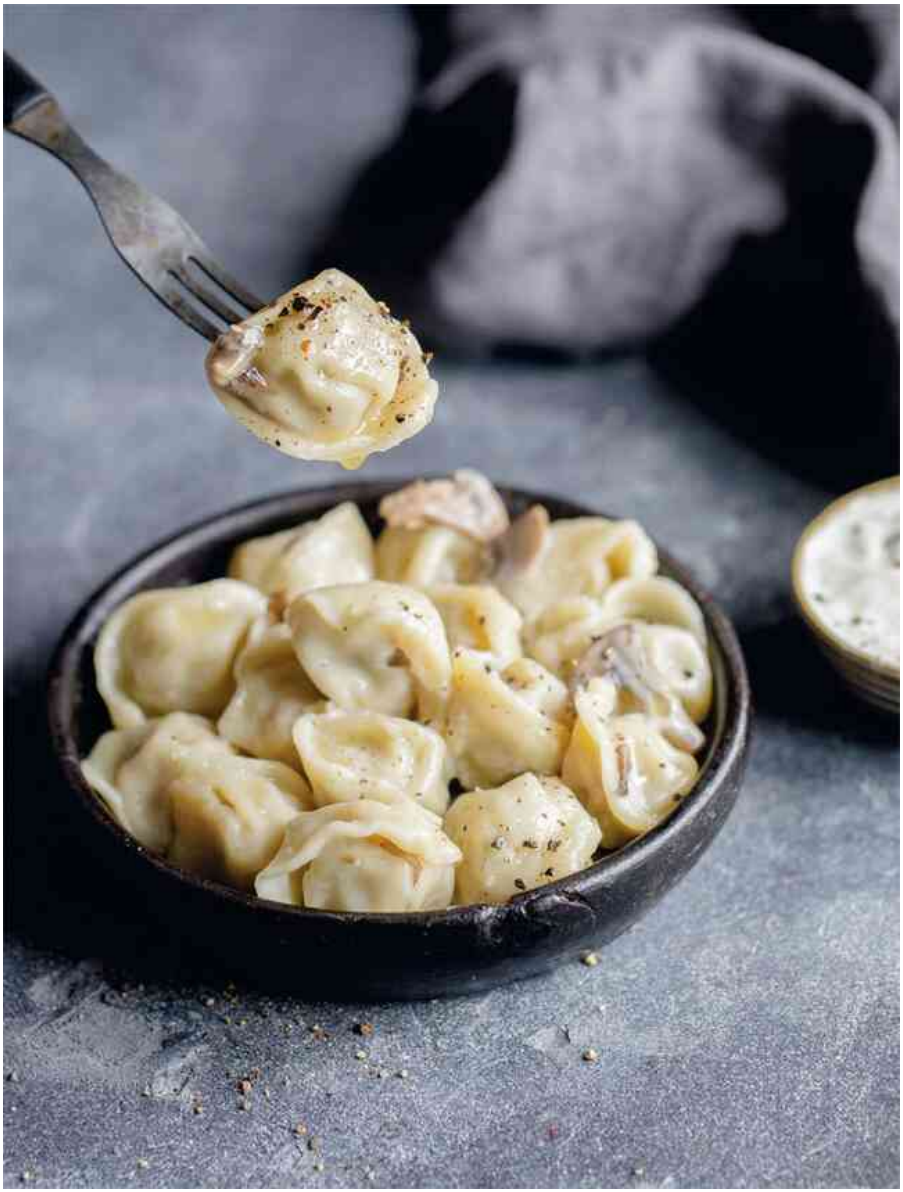
2. Для фарша свинину, говядину и лук пропустить через мясорубку, посолить и поперчить, влить молоко, тщательно перемешать до однородной консистенции.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку. Даже те пельмени, которые хотите сварить сразу, лучше слегка подморозить, чтобы фарш не пустил сок раньше времени и не вытек.

6. Отварить пельмени в подсоленной воде в течение 8–10 минут и подавать. Можно добавить в воду пару лавровых листиков и пару горошин душистого перца.



Если хотите побаловать себя чем-то необычным и у вас случайно завалялось мясо лося и дикого кабана, то этот рецепт для вас. А перечный соус с можжевельником, в который входят ароматные эфирные масла, идеально подчеркнет вкус дичи.

Пельмени с мясом кабана и лося в перечном соусе

Рецепт теста см. в разделе «Пельмени сибирские»
ФАРШ:
мясо лося без кости 340 г
мяса кабана без кости 300 г
лук репчатый 160 г
сливки жирностью 33 % 45 мл
сало свиное 150 г
чеснок 2 зубчика
масло сливочное 50 г
соль щепотка
перец черный молотый щепотка
клюква замороженная для подачи
ПЕРЕЧНЫЙ СОУС С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ:
(рассчитан на весь объем пельменей):
лук репчатый 60 г
соус демиглас 220 г
сливки жирностью 33 % 220 мл
масло сливочное 25 г
масло подсолнечное рафинированное 25 мл
смесь «Пять перцев» молотая 1 ч. л.
можжевельник 2–3 ягоды

1. Приготовить тесто, ориентируясь на рецепт сибирских пельменей.

2. Для начинки пропустить через мясорубку мясо лося и кабана, репчатый лук, сало и чеснок. Приправить солью и перцем, влить сливки, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку.

6. Для перечного соуса лук обжарить на смеси сливочного и подсолнечного масел. В блендере взбить сливки, соус демиглас, специи, ягоды можжевельника и соединить с луком.

7. Отварить пельмени в подсоленной воде в течение 10 минут.

8. Готовые пельмени немного потушить в перечном соусе, чтобы они напитались его ароматом. Подать пельмени с замороженной или свежей клюквой.

Этот рецепт для тех, кто любит пельмени, но с более легким мясом.

Пельмени с мясом кролика

Рецепт теста см. в разделе «Пельмени сибирские»

ФАРШ:

филе кролика 800 г

лук репчатый 350 г

шампиньоны 350 г

масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.

соль щепотка

перец черный молотый щепотка

1. Приготовить тесто, ориентируясь на рецепт сибирских пельменей.

2. Для фарша филе кролика пропустить через мясорубку, лук и грибы обжарить на растительном масле, добавить к мясу, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку.

6. Отварить пельмени в подсоленной воде в течение 8–10 минут и подавать.

Когда не можешь определиться, чего хочется, супа или основного блюда, есть универсальный рецепт — пельмени в бульоне!

Уральские пельмени в курином бульоне

Рецепт теста см. в разделе «Пельмени сибирские»

ФАРШ:

говядина 300 г

бедра куриные без кожи и кости 300 г

баранина 300 г

лук репчатый 200 г

масло сливочное 90 г

сливки жирностью 33 % 90 мл

мускатный орех молотый щепотка

соль щепотка

перец черный молотый щепотка

зелень свежая для подачи

бульон куриный для подачи (около 200 мл на порцию)

1. Приготовить тесто, ориентируясь на рецепт сибирских пельменей.

2. Для начинки пропустить через мясорубку куриные бедра, говядину, баранину и лук. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать до однородной консистенции.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку.

6. Отварить пельмени в подсоленной воде в течение 10 минут.

7. Отваренные пельмени залить горячим куриным бульоном и посыпать нарезанной любимой зеленью.

Предлагаю усовершенствовать рецепт пельменей и приготовить их с пикантной начинкой из копченого лосося и в нежном сливочном соусе с красной икрой.

Пельмени с копченым лососем в сливочном соусе

Рецепт теста см. в разделе «Пельмени сибирские»

ФАРШ:

филе лосося холодного копчения 400 г

охлажденное филе лосося 400 г

лук репчатый 200 г

сливки жирностью 33 % 150 мл

+ 100 мл на каждую порцию для тушения (на 10–15 шт.)

масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.

соль щепотка

перец черный молотый щепотка

икра красная для подачи

1. Приготовить тесто, ориентируясь на рецепт сибирских пельменей.

2. Начинку для этих пельменей я делаю из смеси копченого и охлажденного лосося. Сырая рыба смягчает сильный копченый вкус — с таким соотношением получается как раз то, что нужно. Для фарша рыбу пропустить через мясорубку, добавить обжаренный на растительном масле лук, посолить и поперчить, влить сливки и тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку.

6. Отварить пельмени в кипящей воде в течение 10 минут.

7. Переложить пельмени в жаропрочную форму, залить сливками, посолить и запекать 10 минут при температуре 170–180 ˚С.

8. Готовые пельмени украсить красной икрой.

Черные пельмени с бараниной и мятой

ТЕСТО:
чернила каракатицы 10 г
вода 320 мл
масло подсолнечное рафинированное 2 ст. л.
мука пшеничная высшего сорта 680 г
сахар щепотка
соль щепотка
ФАРШ:
баранья нога без кости 900 г
лук репчатый 200 г
соль щепотка
перец черный молотый щепотка
мята свежая 20 г
пармезан тертый и веточки мяты для подачи

1. Приготовить тесто по тому же принципу, что и в рецепте сибирских пельменей.

2. Для фарша баранину и лук пропустить через мясорубку. Добавить измельченные листья мяты, посолить и поперчить, тщательно перемешать до однородной консистенции.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку.

6. Отварить пельмени в подсоленной воде в течение 10 минут и подавать, посыпав тертым пармезаном и украсив веточкой мяты.

Обалденное сочетание баранины и мяты. Очень рекомендую попробовать эти необычные пельмени.

Яркие разноцветные пельмешки отлично подойдут для детского праздника. Разлетятся в один миг!

Цветные детские пельмешки с куриным филе

ЖЕЛТОЕ ТЕСТО:

мука пшеничная высшего сорта 600 г + немного на подпыл

сок морковный 330 мл (понадобится примерно 1 кг моркови)

масло подсолнечное рафинированное 1 ст. л.

крахмал 50 г

сахар щепотка

соль щепотка

ЗЕЛЕНОЕ ТЕСТО:

мука пшеничная высшего сорта 600 г + немного на подпыл

сок укропа 330 мл (понадобится примерно 700–800 г зелени укропа)

масло подсолнечное рафинированное 1 ст. л.

крахмал 50 г

сахар щепотка

соль щепотка

КРАСНОЕ ТЕСТО:

мука пшеничная высшего сорта 600 г + немного на подпыл

сок свекольный 330 мл (понадобится примерно 1–1,2 кг свеклы)

сахар щепотка

соль щепотка масло подсолнечное рафинированное 1 ст. л.

ФАРШ:

бедра куриные без кожи и кости 500 г

филе куриное 300 г

лук репчатый 400 г

масло подсолнечное рафинированное

соль щепотка

перец черный молотый щепотка

сметана домашняя и масло сливочное для подачи

1. Замесить по отдельности три вида цветного теста по классической схеме (см. рецепт сибирских пельменей).

2. Для фарша мясо пропустить через мясорубку. Добавить лук, обжаренный на подсолнечном масле, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

3. На припыленной мукой рабочей поверхности тонко раскатать тесто. Формочкой вырезать кружочки. На каждый кружок выложить начинку.

4. Положить на ладонь кружок теста с начинкой и аккуратно защипнуть края. Соединить концы полумесяца и скрепить их, плотно прижав пальцами, чтобы концы склеились. Таким же образом слепить и остальные пельмени.

5. Переложить пельмени на поднос, слегка присыпанный мукой, и убрать в морозилку.

6. Отварить пельмени в подсоленной воде в течение 6–8 минут и подавать с растопленным сливочным маслом и домашней сметаной.

Глава 4
И кое-что еще

Есть небольшой секрет, благодаря которому вашему салату не нужно будет настаиваться ночь в холодильнике. Натертые овощи для салата сразу смешайте с майонезом и выложите на блюдо слоями — так получите суперсочную и сразу готовую к употреблению селедку под шубой!

Самая вкусная сельдь под шубой

филе сельди 220 г
морковь 200 г
свекла 200 г
картофель 200 г
майонез 200 г
лук репчатый 50 г
соль щепотка
перец черный молотый щепотка

1. Картофель, морковь и свеклу отварить и натереть на терке.
2. Лук нарезать мелкими кубиками и ошпарить кипятком, чтобы убрать горечь. Слить воду.
3. Если филе сельди в упаковке, то сначала дать стечь лишнему маслу, затем мелко порубить рыбу.
4. Выкладывать в блюдо слоями, предварительно каждый слой перемешав с майонезом: картофель + майонез, лук, филе сельди + майонез, морковь + майонез, свекла + майонез.

Девочки, скорее хватайте этот рецепт на вооружение и начинайте готовить. Даже если это первый борщ в вашей жизни, сохраняем спокойствие и не боимся.

Тот самый бабушкин борщ

Делюсь своими секретами самого вкусного борща.

• Бульон для борща должен быть насыщенным. Бульон — это основа, от него зависит все, поэтому уделите ему особое внимание. Надеюсь, все знают, что бульон не должен кипеть, он должен томиться на самом маленьком огне.

• Выбор мяса для борща зависит от ваших вкусовых предпочтений. Традиционным считается борщ на говяжьем бульоне, но идеальным дуэтом сыграют говядина и свинина. Мясо лучше всего выбирать на косточке, так бульон будет намного вкуснее. Если не любите жирное мясо, используйте курицу.

• Я всегда добавляю в борщ болгарский перец: нарезаю его соломкой и тушу вместе со свеклой в томатной пасте.

• Особое внимание уделяю нарезке: люблю, когда брусочки картошки одинаковые, а свекла, морковь и перец нарезаны идеальной соломкой. Можно купить специальную терку и облегчить себе приготовление.

• Томатная паста тоже имеет значение. В основном у меня есть несколько торговых марок, которым я доверяю и уверена в их вкусе. Паста должна быть густая, с нейтральным вкусом. Сейчас на рынке очень много крахмальных жиж, которые легко испортят вам борщ, поэтому будьте внимательны!

• Если любите наваристый борщ, пропустите через мясорубку кусочек сала с зеленью и чесноком и добавьте его в борщ за 10 минут до готовности. Этого момента нет в основном рецепте, действуйте исходя из своих предпочтений.

• Ну и помните, что борщ на второй и третий день становится только вкуснее. Не бойтесь варить большие порции, пусть борщ настаивается, конечно, если ваши домочадцы не сметут его раньше времени!

• Я всегда добавляю в борщ красную консервированную фасоль, насыпаю прямо в тарелку и заливаю борщом.

ОСНОВА:
мясо (например, говяжья грудинка) 1 кг
кости говяжьи 500 г
свекла 600 г
лук репчатый 250 г + 350 г для бульона
морковь 250 г + 350 г для бульона
стебли петрушки 50 г
картофель 250 г
паста томатная 100 г
уксус 9 %-й 1 ст. л.
соль 1 ч. л.
перец черный молотый
перец черный горошком несколько штук
чеснок 2–3 зубчика
капуста белокочанная 300 г
сахар 50 г
масло подсолнечное рафинированное 25 мл
перец болгарский красный 100 г
лавровый лист несколько штук
фасоль консервированная в соусе 30 г на порцию (или больше

по желанию)

1. Приготовить бульон. Мясо и кости погрузить в 3 л холодной воды и поставить на средний огонь.

2. Пока вода с мясом прогревается, подготовить овощи для бульона: они придадут ему богатый аромат. Лук нарезать кольцами, морковь нарезать крупно, все вместе припечь на сухой сковороде до темной корочки. Добавить овощи в готовящийся бульон, туда же отправить стебли петрушки целиком.

3. Довести бульон до кипения и варить около 3 часов на медленном огне, убирая пенку по мере ее образования. Готовый бульон остудить и процедить.

4. Лук и морковь нарезать соломкой, пассеровать на подсолнечном масле.

5. Болгарский перец и свеклу нарезать соломкой, выложить к моркови с луком, пассеровать, добавить томатную пасту, уксус и сахар. Картофель нарезать брусочками, капусту нашинковать.

6. В бульон положить картофель, через 10 минут — капусту. Еще через 10 минут добавить пассерованные овощи и варить до готовности. За 5 минут до готовности добавить приправы: лавровый лист, натертый чеснок, перец горошком. Довести до вкуса солью и перцем.

7. Подавать борщ предлагаю в хлебе. Для этого нужно срезать верхушку у круглого хлеба, аккуратно достать мякиш, смазать внутри слегка взбитым яйцом и высушить в духовке при 170–180 ˚С, пока хлебная тарелка не станет жесткой внутри.

8. Подавать борщ в хлебной тарелке, дополнив порцию супа консервированной фасолью.

А еще вы можете приготовить самое лучшее дополнение к борщу — пампушки с чесночным соусом.

ТЕСТО:

яйца 1 шт. + 1 шт. для смазывания

молоко 250 мл

сметана 40 г

мука пшеничная высшего сорта 650 г

соль щепотка

сахар 2 ст. л.

дрожжи сухие быстродействующие 6 г

разрыхлитель 1/2 ч. л.

масло подсолнечное 50 мл

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ:

чеснок 50 г

зелень укропа 50 г

масло подсолнечное рафинированное 300 мл

соль 10 г

1. В теплом молоке растворить дрожжи, сахар, соль, тщательно перемешать. В смесь добавить яйцо, сметану, подсолнечное масло и еще раз тщательно перемешать.

2. Просеянную муку смешать с разрыхлителем, всыпать в молочную смесь, постоянно помешивая. Замесить тесто и поставить его в теплое место, чтобы поднялось. Например, можно убрать тесто в слегка прогретую и уже выключенную духовку (в ней должна быть температура около 30–35 ˚С). Главное, чтобы не было сквозняков, и ни в коем случае не стучите дверкой духовки — тесто не любит громких звуков и сквозняков и может опасть.

3. Разделить дрожжевое тесто на кусочки весом 40–50 г и сформировать гладкие шарики. Шарики уложить на противень в один слой рядами плотно друг к другу. Накрыть полотенцем, дать подняться в течение 1–1 часа.

4. Взбить яйцо до однородной консистенции, смазать им поверхность будущих пампушек. Выпекать в разогретой духовке при температуре 150 ˚С 30–35 минут.

Обязательно сделайте густой чесночный соус и смажьте им готовые пампушки сверху.

5. Для соуса в емкость выложить натертый на мелкой терке чеснок, нарезанный укроп, соль. Все залить маслом. Перемешать, дать немного настояться.

Любите ли вы форшмак так, как любят его в Одессе?

Форшмак — это своего рода паштет из сельди, готовится очень просто, а в сочетании с хрустящими гренками из бородинского хлеба это невероятно вкусно.

Форшмак по-одесски

яблоко зеленое 175 г
хлеб белый (мякиш) 150 г
лук репчатый 90 г
масло сливочное 130 г
молоко 90 мл
филе сельди 520 г
гренки из бородинского хлеба для подачи
яблоко зеленое для подачи

1. Яблоко очистить от кожицы и сердцевины. Хлебный мякиш замочить в молоке.

2. Все ингредиенты измельчить ножом, сельдь нарезать мелкими кубиками, чтобы чувствовалась в готовом блюде. Смешать все ингредиенты.

3. Подавать форшмак холодным с гренками из бородинского хлеба и тонко нарезанным зеленым яблоком.

ВАЖНО! *В этом рецепте лучше не использовать блендер, а нарезать все мелко вручную или в крайнем случае пропустить через мясорубку.*

Вы еще не слышали о галушках? Это маленькие кусочки простого теста, которые отваривают и подают с различными соусами, даже с творогом и изюмом. Пожалуй, все помнят, как колдун Пузатый Пацюк из известных гоголевских «Вечеров на хуторе близ Диканьки» с удовольствием поглощал это чудесное блюдо.

Готовьтесь сразу отгонять всех домашних с кухни, потому что запах от этого блюда просто сногсшибательный…

Галушки с беконом и чесноком, запеченные под сыром

ТЕСТО:
молоко 510 мл
мука пшеничная высшего сорта 490 г
соль 12 г
ДЛЯ ОДНОЙ ПОРЦИИ ГАЛУШЕК:
тесто 100 г
соль щепотка
лук репчатый 100 г
бекон 35 г
масло подсолнечное рафинированное 1 ст. л.
сливки жирностью 33 % 80 мл
бульон куриный 100 мл
паприка копченая щепотка
чеснок 1 зубчик
соль щепотка
зелень укропа, петрушки, лук зеленый по маленькому пучку
моцарелла 20 г
смесь «Пять перцев» щепотка

1. Замесить тесто, хорошо перемешав ингредиенты. Сформировать из теста тоненькие колбаски весом по 100 г, обернуть в пищевую пленку для дальнейшего хранения. Такое тесто можно заморозить и хранить как заготовку.

2. Тесто нарезать под углом, отварить в кипящей подсоленной воде приблизительно 4 минуты после всплытия. Достать шумовкой на тарелку.

3. Бекон нарезать поперек соломкой. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить до золотистости в глубокой толстостенной сковороде на подсолнечном масле, а затем добавить к нему бекон и чеснок, натертый на мелкой терке. К луку и бекону влить куриный бульон и сливки, приправить копченой паприкой. Смесь нужно постоянно помешивать.

4. Смесь посолить, выложить в нее готовые галушки, нарезанные укроп, лук и петрушку. Все хорошенько потушить 5–7 минут, затем добавить приправу «Пять перцев».

5. Выложить галушки в горшочек, сверху посыпать натертой моцареллой. Запекать в духовке при 180 °С приблизительно 5 минут до образования аппетитной золотистой корочки.

Это блюдо может не вызвать доверия на первый взгляд, но поверьте, как только вы его попробуете, то запомните надолго! Клецки из щуки прекрасно сочетаются с картофельным пюре.

Клецки из щуки в сливочном соусе с воздушным картофельным пюре

КЛЕЦКИ:
филе щуки 100 г
яйцо 1 шт.
зелень укропа пара веточек
соль щепотка
мука пшеничная высшего сорта 20 г
масло подсолнечное рафинированное
соус соевый 2 ст. л.
соус чесночный 1 ст. л. (см. раздел «Форшмак по-одесски», соус к пампушкам)
сливки жирностью 33 % 80 мл
сок лимонный 1 ст. л.
смесь «Пять перцев» щепотка
лук репчатый 60 г
икра осетровая черная 10 г для подачи
зелень петрушки пара веточек
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ:
картофель 1 кг
молоко 180 мл
соль щепотка
масло сливочное 50 г

1. Филе щуки измельчить с помощью мясорубки, добавить к ней яйцо, рубленый укроп, соль, муку, вымесить однородный фарш.

2. Из фарша слепить фрикадельки — удобнее всего это делать мокрыми руками. На сковороде с разогретым растительным маслом обжарить фрикадельки с луком, нарезанным полукольцами.

3. Добавить чесночный и соевый соусы, влить сливки, лимонный сок, приправить смесью перцев, добавить наши фрикадельки-клецки и несколько минут потушить.

4. При подаче украсить клецки икрой и петрушкой. Икру можно взять любую, доступную вам, не обязательно черную.

Приготовим пюре на гарнир.

1. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить.

2. Молоко довести до кипения, добавить в него сливочное масло и полностью растопить.

3. Тщательно размять картофель, добавить горячее молоко с

маслом, перемешать.

СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИДЕАЛЬНОГО ПЮРЕ

• Если хотите получить мягкое, кремовое пюре, возьмите крахмалистый картофель, например красный. Такой картофель быстро разваривается и придает пюре нежную шелковую консистенцию.

• Нарезайте картофель одинаковыми кусочками — так он сварится равномерно.

• Лучшее пюре получится, если вы приготовите его с помощью обычной толкушки. Блендер, кухонный комбайн и другие гаджеты слишком грубы для картофеля, из-за их быстрой работы нарушается структура крахмала, и пюре получается липким.

• Хорошо прогрейте молоко или сливки перед добавлением в пюре. Теплая жидкость быстрее впитается в картофель, и пюре не придется долго мешать.

• Важно варить картофель именно в соленой воде: за время приготовления он вберет в себя соль и приобретет вкус. Картофель, сваренный в пресной воде, уже не получится таким вкусным, сколько сливок и масла ни добавляй.

Все мы помним наш любимый печеночный торт как холодную закуску, а я предлагаю сегодня приготовить его в теплом виде и сразу подавать на стол. Готовить будем маленькие оладьи, а не большие тонкие блины, как делают обычно. Гречневая мука очень хорошо оттеняет вкус печени и придает необычное послевкусие.

Печеночный торт с гречневой мукой в миниатюре

Рецепт рассчитан на три тортика: меньше делать нет смысла, все равно разлетятся за пять минут!

ПЕЧЕНОЧНЫЕ ОЛАДЬИ:
мука пшеничная высшего сорта 65 г
яйцо, сваренное вкрутую 1 1/2 шт.
печень куриная 490 г
мука гречневая 65 г
разрыхлитель на кончике чайной ложки
масло подсолнечное рафинированное 2 ч. л. + для жаренья
молоко 65 мл
соль щепотка
СОУС:
майонез 170 г
чеснок 2 зубчика
зелень укропа и петрушки по 2 веточки
соль щепотка
ПАССЕРОВКА:
морковь 240 г
лук репчатый 75 г
масло подсолнечное рафинированное 50 мл
соль щепотка
перец черный молотый щепотка
ДЛЯ ПОДАЧИ:
веточки петрушки
лук зеленый
клюква свежая

1. Для оладий все ингредиенты смешать в блендере до однородной массы и оставить на 10 минут, чтобы разрыхлитель начал действовать.

2. Прогреть сковороду с маслом на среднем огне, выложить столовой ложкой порции «теста» и пожарить небольшие оладушки.

5. Собрать мини-тортики. Для этого выложить слоями: оладушек + соус + пассеровка. Повторить так еще три раза и украсить верхний слой половинкой яйца, веточками петрушки, клюквой, зеленым луком.

6. Приготовить соус. Зелень укропа и петрушки мелко нарезать. Зубчики чеснока натереть на мелкой терке. Все ингредиенты соединить и тщательно перемешать.

7. Подготовить пассеровку: морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать кубиками. Овощи обжарить на растительном масле, посолив и поперчив по вкусу.

Этот торт никогда не давал мне спать. Мама всегда любила печь ночью, после того как уложит меня спать. А я в предвкушении любимого сметанника никак не могла уснуть и принюхивалась к ароматам, плывущим из кухни.

Мамин сметанник

Рецепт рассчитан на торт весом 1,4 кг

КОРЖ:

сметана жирностью 30 % 155 г

какао-порошок 25 г

яйца 2 шт.

сахар 80 г

ванилин щепотка

сода пищевая, гашенная уксусом 1/2 ч. л.

молоко сгущенное 115 г

мука пшеничная высшего сорта 155 г

орехи грецкие 80 г

КРЕМ:

сметана жирностью 30 % 520 г

сахар 20 г

ванилин щепотка

вишня 100–200 г (по желанию)

ГЛАЗУРЬ:

какао-порошок 10 г

масло сливочное 70 г

молоко сгущенное 70 г

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ:

ванилин на кончике ножа

какао-порошок 100 г

коньяк 30 мл

сахар 200 г

сливки жирностью 33 % 600 мл

УКРАШЕНИЕ:

любые свежие ягоды

шоколад темный, натертый на терке

1. Яйцо взбить с сахаром до образования пышной пены.

2. Соединить какао, гашеную соду, ванилин, сгущенное молоко, муку, измельченные грецкие орехи, добавить взбитые яйца, сметану, аккуратно перемешать до получения однородного теста.

3. Тесто выложить на противень, выстеленный пергаментом, и распределить в виде большого прямоугольника. Выпекать корж при температуре 160 °С 20 минут. Готовность коржа можно проверить зубочисткой: она должна выходить из середины коржа сухой. Готовый корж достать из духовки и оставить на решетке до полного остывания. Для этого можно использовать обычную решетку из духовки. А теперь маленькая хитрость от моей мамы,

благодаря которой коржи получаются нереально сочными. Нужно завернуть их в пленку и оставить в холодильнике на 4–6 часов. Это делается для равномерного распределения влаги внутри бисквита.

4. Сделать крем: соединить все ингредиенты и перемешать до растворения сахара. Обязательно берите для крема густую сметану хорошего качества, иначе ничего не получится.

5. Для глазури соединить все ингредиенты в сотейнике и прогреть, постоянно помешивая, пока масса не смешается до однородной консистенции. Какао выбирайте качественное, не сладкую смесь для напитка.

6. Время собирать торт! Для этого понадобится форма в виде кольца диаметром 20–22 см. Установить кольцо на подложку или блюдо, в котором будете подавать торт. Бортики кольца выстелить изнутри бордюрной лентой — так торт будет проще доставать.

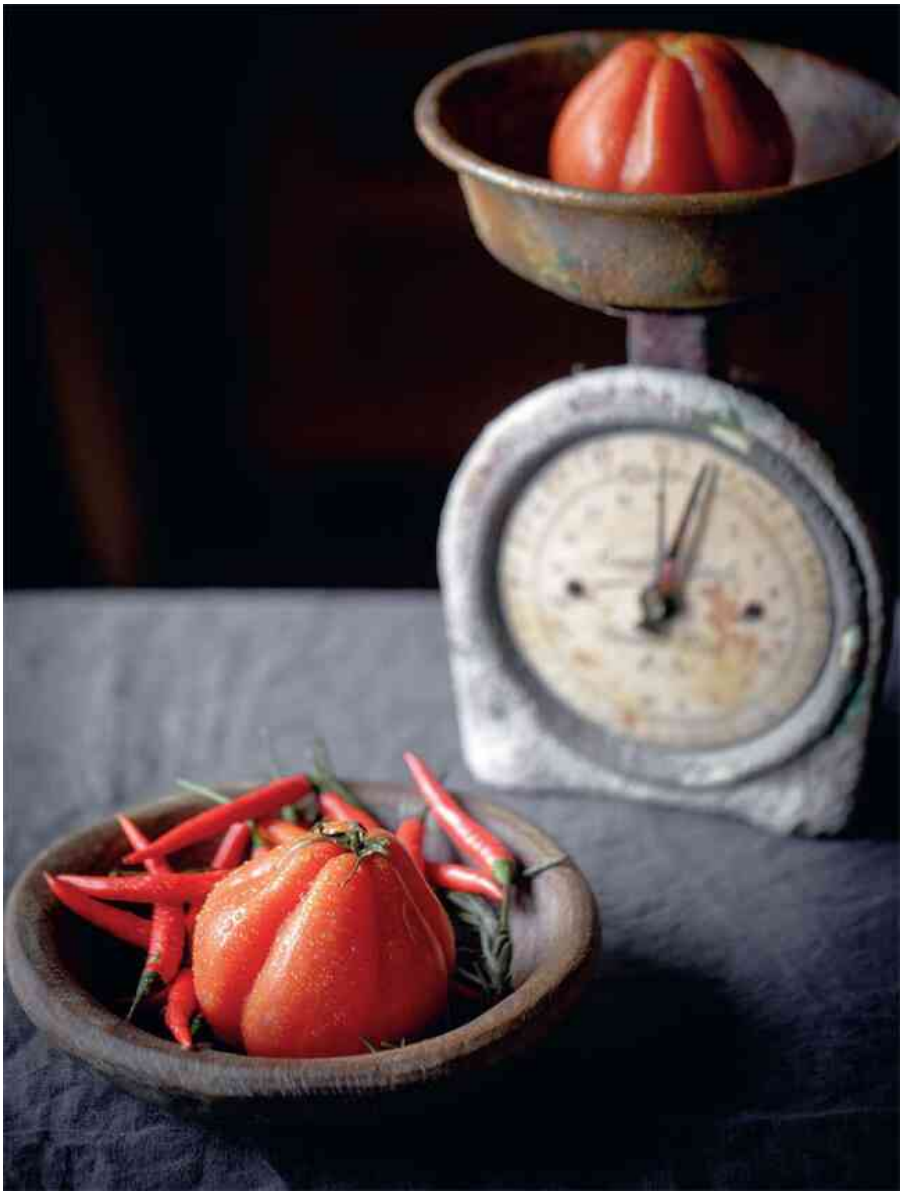
7. Корж разрезать пополам. Из первой половины бисквита вырезать основу по размеру диаметра кольца. Вторую половину нарезать средними кубиками.

8. На дно кольца уложить основу из бисквита, смазать ее половиной крема. На этом этапе я люблю добавлять свежезамороженную вишню, она добавляет сочности и прекрасно сочетается со сметанным кремом. Вы можете сделать так же.

9. На крем с вишней выложить кубики бисквита, смазать их оставшимся кремом.

10. Десерт поставить в холодильник на 1 час. Достать торт из холодильника, украсить шоколадной глазурью, сверху посыпать натертым шоколадом и красиво разложить ягоды.

11. Для шоколадной глазури все ингредиенты, кроме коньяка, смешать в сотейнике. Довести смесь до кипения на среднем огне и варить, постоянно помешивая, около 15 минут. Влить коньяк и варить еще 5 минут. Снять глазурь с огня, охладить.



Соусы

Соусы — это настоящая волшебная палочка: даже самое простое блюдо заиграет новыми красками, если добавить к нему правильный соус. Приелись пельмени с маслом? Сдобрите их ложечкой аджики. Хочется оригинальной подачи? Полейте свои десертные вареники кокосовым соусом.

Аджика

Прекрасно сочетается с мясными пельменями.

помидоры 330 г
перец болгарский красный 500 г
морковь 650 г
лук репчатый 50 г
яблоко красное 50 г
чеснок 20 г
перец чили свежий 20 г
паста томатная 100 г
сахар 2 ст. л.
соль 2 ч. л.
зелень укропа 20 г

1. У помидоров удалить плодоножку, перцы очистить от сердцевины и семян, у яблока снять кожицу и удалить сердцевину. Морковь, лук и чеснок очистить.

2. Помидоры, перцы, морковь, лук, яблоко, чеснок пропустить через мясорубку, поместить в кастрюлю, добавить томатную пасту, специи, укроп. Довести на плите до кипения, убавить огонь, томить до готовности около 20 минут, дать остыть.

Соус из хрена с томатами

Этот соус, так же как и аджика, здорово подойдет к мясным вареникам и пельменям.

помидоры 1 кг
чеснок 60 г
корень хрена 60 г
соль 20 г
сахар 20 г
зелень укропа 10 г

1. Корень хрена очистить от кожи, чеснок также очистить.

2. Помидоры, хрен, чеснок пропустить через мясорубку,

добавить измельченный укроп, довести до вкуса солью и сахаром.

Соус грибной сливочный

Советую потушить в горшочке отварные пельмени с этим соусом.

шампиньоны 600 г

сливки жирностью 33 % 800 мл

соль щепотка

перец черный молотый щепотка

масло подсолнечное рафинированное 60 мл

1. Грибы нарезать пластинками, обжарить на подсолнечном масле.

2. Добавить сливки, потушить около 5 минут, довести до вкуса солью и перцем.

Мясная поджарка

Отлично подойдет к любым варениками, как к мясным, так и к овощным, например с картошкой.

говядина отварная 400 г
сливки жирностью 33 % 720 мл
соль щепотка
перец черный молотый щепотка

лук репчатый 1 головка

тимьян 1 веточка

зелень петрушки пара веточек

соус чесночный 1 ст. л. (см. раздел «Форшмак по-одесски», соус к пампушкам)

бульон куриный 50 мл

масло подсолнечное рафинированное 50 мл

1. Нарезать лук и говядину мелкими кубиками. Отделить листья тимьяна от стебля, в блюде использовать только листья.

2. Обжарить говядину с луком, добавить оставшиеся ингредиенты, тушить до готовности. Довести до вкуса солью и перцем.

Поджарка с хрустящим беконом

бекон 400 г

масло подсолнечное рафинированное 200 мл

лук репчатый 630 г

морковь 630 г

1. Морковь натереть на терке, лук нарезать полукольцами, бекон нарезать брусочками шириной 2–3 см.

2. На разогретую сковороду налить часть масла, обжарить лук. Добавить морковь, пассеровать до легкой золотистости, затем добавить бекон и обжарить. Масло добавлять в сковороду по мере его впитывания. Готовую поджарку охладить.

Шкварки с луком

Надеюсь, вопросов «на чем жарить шкварки» не будет. Я всегда жарю шкварки из свиного бочка: там и сало, и мясо. Конечно, если вы хотите приготовить смалец — перетертое сало с чесноком, чтобы намазывать на хлеб, — то нужно брать исключительно сало. Я же говорю о хрустящих шкварках с жареным лучком, которые даже обычный отварной картофель сделают нереально вкусным.

сало 1 кг

лук репчатый 1 кг

1. Сало нарезать мелкими кубиками или брусочками примерно по 2 см, обжарить на среднем огне около 5 минут, вытапливая лишний жир. Важно! Не класть в один прием много шкварок в сковороду, в идеале — в один ряд.

2. Когда шкварки подрумянятся или станут прозрачными (если вы все-таки берете сало, а не бочок), добавить нарезанный кольцами или кубиками лук и обжарить до золотистости.

Соус кокосовый веганский

сливки кокосовые 1 л
сахар 120 г
ванилин на кончике ножа
крахмал 30 г
вода 60 мл

Кокосовые сливки довести до кипения, добавить сахар и ванилин. Крахмал развести водой и постепенно добавить к сливкам, постоянно помешивая венчиком, нагревать около 5 минут, снять с огня и дать остыть.

Соус шоколадный

Отличное украшение сладких блюд, от фруктовых вареников до тортов.

ванилин щепотка
какао-порошок 120 г
сливки жирностью 33 % 680 г
коньяк 40 мл
сахар 220 г

Все ингредиенты, кроме коньяка, соединить в сотейнике, перемешать, довести до кипения. Постоянно помешивая, варить 17–20 минут. За 5 минут до готовности влить алкоголь. Готовый соус охладить.

Соус ванильный

Идеально подойдет к вареникам с творогом и изюмом.

молоко 500 мл
сахар 100 г
молоко сгущенное 100 г
масло сливочное 200 г
мука пшеничная высшего сорта 100 г
ванилин щепотка

1. Молоко подогреть, добавить сахар, сгущенное молоко, ванилин и перемешать до полного растворения сахара. Постепенно всыпать в смесь просеянную муку, довести до кипения, непрерывно помешивая.
2. Варить на слабом огне 2 минуты, затем добавить сливочное масло, продолжая постоянно помешивать.
3. Готовый соус процедить через мелкое сито. Остудить.

notes

Примечания

1

Удобнее всего купить концентрат этого соуса, потому что в домашних условиях готовить его долго и сложно.